

Acılı Lor Ezmesi

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Süre Notu: 5 dakika hazırlığa 10–15 dakika buzdolabı dinlenmesi eklenir; üst sınırla planlama 20 dakikadır.

Malzemeler:

- 200 gr lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tutam tuz

Ön Hazırlık:

Acılı lor ezmesinde salçanın ve lorun tuzluluğunu karıştırmadan önce kontrol edin. Sarımsağı ezip limon suyunu ölçün; peyniri çatalla dağıtarak salçanın topak kalmasını önleyin.

Servis Önerisi:

Karışımı buzdolabında 10–15 dakika dinlendirdikten sonra kızarmış ekmek veya lavaşla servis edin.

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Tuz dışındaki malzemeleri bir kaseye alın; karıştırıp tadına baktıktan sonra gerekirse listedeki tuzu ekleyin.
- Çatal veya ezici yardımıyla lor ve salça eşit dağılana kadar karıştırın.

2. Dinlendirin:

- Karışımı 10-15 dakika buzdolabında dinlendirerek aromaların bütünleşmesini sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Lor ve salça eşit dağılmalı; eklenen yağ karışımın çevresinde ayrı bir gölcük bırakmamalı. Lorun tane yapısı tamamen pürüzsüz olmayabilir; tadına bakmadan tuzun tamamını eklemeyin.

Kiraz'ın Mutfağı